

とき、白砂糖と酒とを合せ入れ、長三四寸に袋を

こしらへ右のたまごをながし入れ、口の所は糸に

てくゝり、扱鍋に、湯を煎し、此中へ入れ、ふた

を取てよくくゆで、扱とり出し、水の中に入れ、

右の袋を破りれば中の玉子は、煎貫になるべ

し、是を笹にて粽にまき、蒸籠に入れて蒸せば、

笹の香り入り宜し。

◎玉子豆腐の拵方

是は臙豆腐を布の袋へいれしばらく釣し置き、水

掬とれしとき、玉子七つ新しきを割り、白味を取

り、黄味はのけて用ひず、扱又三つ玉子わりこ

み、摺鉢へ入れよくくゝすりて此中へ右の玉子を

少しつゝ入れすり合せ、味淋酒を五勺入れ、とく

とすり、扱箱にても鉢にても入れてむすべし。

新形西洋前掛(小兒二三才)

村田かめ子

この前掛は、わづか二尺四寸巾の布一尺八寸で

出来上り、かくこうも、餘りわるくありません又

仕立方も、容易でありますから一寸皆様に御紹介

いたします。

裁ち方、用布二尺四寸巾の中より、袖巾の二寸

を真正に裁落し、其わとの二尺二寸巾を縦四つ折

とし、折目の方にて一寸巾四分を裁切りて脇

明をなすことイ、口の如し。次に首の廻りとなる所

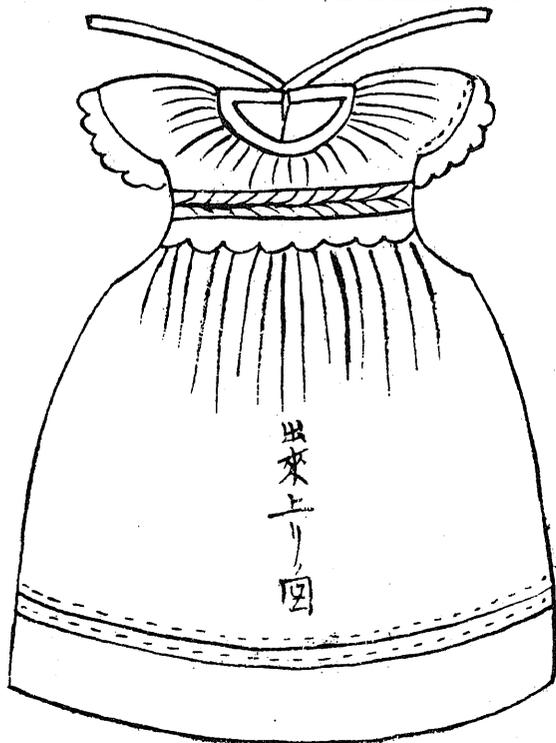
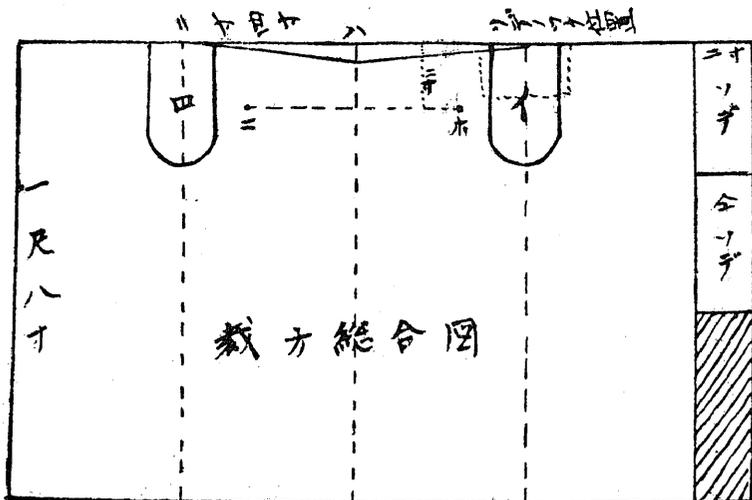
をハの如く五分をくりて裁落す。

縫ひ方、先づ袖にレースを付けミシン縫をなし、

次に前胸の所を、上より二寸下りて細かく縫ひ四

寸五分巾になるようギャダをよせ、(ニ、ホの間)

其ギャダの所へレースを置き、其レースの耳の所



へかざりてつぶを載せ、其テップの兩耳の所に
 ミシン縫を施して胸飾となす。次にレースを付け
 たる袖を脇明の所へ合せ斜切の見返しを縫付けて
 袖付をなす。次にへ、トの間を一尺一寸になるよう
 細かく縫しめてギャダとなし、其所へ一寸巾位の
 斜切を縫ひ付け四分程の巾になるより裏にまつり
 つけ、その中にテップを通して結ぶなり。



治まる御世

風のしらぶる松の音

波のうつなる岩つゞみ

鳩もおりたち龜も居て

治まる御世をまひ遊ぶ

日本國

豊 州

美 蓉

つがの木のいやつきぐくに
 すめるぎの御すぢさかえて
 とほつかみ我が大君
 高光る日嗣の御子の
 つきぐくに幾代かはらぬ
 すみかえるそが杉の根の
 いはほなす常磐のみどりに
 たふとくもたぐへ幸らん
 あしはらの瑞穂の國は
 らはやぶる神の御國か
 たかびかる日の大御子の
 しらす御國は